GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Design Raclette-Fondue-Set

Art.-Nr. 42559 Design Raclette-Fondue-Set

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihr neues Design Raclette-Fondue-Set kennenlernen 3
Sicherheitshinweise 4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 6
Hohe Temperaturen - Verbrennungsgefahr 6
Antihaftbeschichtung 7
Technische Daten 8
Vor der ersten Verwendung 8
Aufheizen 8
Vorbereitung der Antihaftbeschichtung 9
Bedienung 9
Zwei getrennt regelbare Heizelemente 10
Das Gerät Betriebesbereit machen 10
Fondue zubereiten 11
Grillen 12
Raclette 13
So erreichen Sie die besten Ergebnisse 14
Nach der Verwendung 14
Pflege und Reinigung 15
Aufbewahrung 16
Entsorgungshinweise 16
Gewährleistung / Garantie 16
Information und Service 17
Rezepte 17
Stichwortverzeichnis 20

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein außergewöhnliches Gerät erworben, dessen Vielseitigkeit Sie und Ihre Gäste begeistern wird. Fondue, Grill und Raclette in einem – dabei formschön, hochwertig und außerdem platzsparend aufzubewahren. Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte direkt am Tisch zu, probieren Sie neue Rezepte aus und genießen Sie die Möglichkeiten, die ihnen Ihr Raclette bietet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Merkmale Ihres neuen Design Raclette-Fondue-Sets nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Design Raclette-Fondue-Set.

Ihr Team von der Gastroback GmbH

Ihr neues Design Raclette-Fondue-Set kennenlernen

1 abnehmbarer Fondue-Topf mit Gabelhalterung, Deckel und Henkel, für bis zu 1 Liter Fassungsvermögen
1 Gabelhalterung
6 Fondue-Gabeln
2 antihaftbeschichtete, geriffelte,abnehmbare Grillplatten
6 antihaftbeschichtete Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
2 Raclette-Böden
• Oben schmelzen Sie Käse und halten Barbecue-Soßen heiß
• Unten stellen Sie leere Raclette-Pfännchen ab
Raclette-Regler für die Heizelemente der Grillplatten
Fondue-Regler steuert die Temperatur des Fondue-Topfes

ohne Abbildung:

- 6 Grillspachtel zum Wenden der Zutaten auf den Grillplatten
- 1 Deckel für den Fondue-Topf

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.
Fragen zum Gerät beantwortet:
Gastroback GmbH, Gewerbestraße 20, D-21729 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen und **nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten**. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Kabelisolierung darf nicht gerissen, spröde oder angeschmolzen sein. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.
• **Einige Nahrungsmittel und alkoholische Getränke können sich bei Überhitzung entzünden!** Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen brennbaren Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) betreiben, um Schäden durch Feuer, Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm frei. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper in den Raclette-Böden stecken und die Grillplatten richtig eingebaut sind. **Niemals** Fremdkörper oder verpackte Nahrungsmittel (Beispiel: mit Backfolie) mit dem Gerät verwenden, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Qualm, Überhitzung).
• Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. **Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, seinen Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich ist.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag, Hitze und Spritzer zu vermeiden. Sorgen Sie bei der Verwendung für eine gute Belüftung.

• Niemals das Gerät auf oder neben wärmeempfindliche Gegenstände (Beispiel: Netzkabel, Tischtücher, Servietten) stellen. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

• Niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Töpfe) auf oder in das Gerät stellen/legen. Niemals Kochbesteck auf den Grillplatten oder im Fondue-Topf liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände auf den Grillplatten verwenden (Beispiel: Messer, Fondue-Gabel)**. Verwenden Sie auf den Grillplatten nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Das Gerät wird über eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Zubehör (Fondue-Topf, Raclette-Pfännchen, Fondue-Gabeln und Spachtel) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd). Legen Sie niemals Fremdkörper (Grillanzünder, Holzkohle, Papier, Kunststoffe, Textilien und ähnliches) auf die Grillplatten, um eine Beschädigung des Gerätes und Brandgefahr zu vermeiden! Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Grillplatten mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.

• **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Niemals das Gerät während des Betriebes oder kurz danach bewegen oder kippen. Andernfalls könnten heiße Flüssigkeiten auslaufen oder herausspritzen. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag nach links (Position „–") und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, bewegen oder die Grillplatten abnehmen. Fassen Sie das Gerät immer mit beiden Händen unten am Gerätesockel an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Fassen Sie das Gerät aber während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an.**

• Betreiben Sie das Gerät nur, nachdem Sie es vollständig und richtig zusammengesetzt haben. Niemals während des Betriebes den leeren Fondue-Topf auf das Gerät stellen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät ohne die dafür vorgesehenen Grillplatten betreiben.

• Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist, dann drehen Sie beide Heizregler sofort auf Null zurück, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: „Pflege und Reinigung").

• Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.

• Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie die Kochflächen sofort

nach dem Abkühlen nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: Pflege und Reinigung). Verarbeiten Sie keine verdorbenen Nahrungsmittel, und halten Sie das Gerät und das Zubehör stets sauber.
- Die Fondue-Gabeln sind sehr spitz und müssen deshalb mit Vorsicht verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nie über eine Zeitschaltuhr oder andere Fernschalteinrichtungen.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für 15 A einzeln abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 15 A (Aderquerschnitt: 1 mm² oder mehr). Verwenden Sie **keine Mehrfachsteckdosen**, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Binden Sie das Kabel notfalls mit einer Schnur am Tischbein fest, damit das Gerät nicht am Kabel heruntergerissen werden kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals Gerät, die Grillplatten oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Der Raclette dient zum Garen, Erhitzen und Warmhalten verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gehäuses.
- Während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten könnten sehr heißes Fett und Wasser von den Grillflächen spritzen oder Dampf entweichen. Das gilt unter anderem auch, wenn Sie den Fondue-Topf herunter nehmen oder den Deckel des Fondue-Topfes

abnehmen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Halten Sie während des Betriebes mit Händen, Armen und Kleidung immer ausreichend Abstand zu den heißen Grillplatten. Legen Sie keine wertvollen Gegenstände direkt neben das Gerät.

• Fassen Sie das Gerät und das Zubehör beim Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an (Beispiel: Heizregler, Henkel des Fondue-Topfes, Griffe der Raclette-Pfännchen). Unter dem Deckel des Fondue-Topfes kann sich heißes Kondenswasser sammeln und heftig spritzen, wenn es auf die heiße Grillplatte tropft. Schützen Sie Ihre Hände, Arme und wertvolle Kleidung z. B. mit Topfhandschuhen, wenn Sie über die heißen Grillplatten langen.

• Niemals die Raclette-Pfännchen und/oder den Fondue-Topf überfüllen. Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl). Legen Sie keine Nahrungsmittelstücke auf die Grillflächen, die über die Kanten der Grillflächen hinausragen. Andernfalls können heißes Fett, Wasser und Bratensaft auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. Niemals feuchte oder gefrorene Speisen in heißes Öl tauchen, um Spritzer und ein Überkochen des Öls zu vermeiden!

• Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben. **Niemals erhitzte alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige heiße Nahrungsmittel neben oder auf das Gerät stellen oder im Fondue-Topf erhitzen.** Niemals alkoholhaltige Nahrungsmittel auf das Gerät gießen oder legen. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizelemente im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. Das Gerät ist zum Flambieren nicht geeignet.

Antihaftbeschichtung

Die Grillplatten und die Raclette-Pfännchen sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Niemals mit scharfen, metallenen Gegenständen auf der Beschichtung kratzen oder schneiden. Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden vom Gerät herunter.

Durch die Antihaftbeschichtung müssen Sie nur wenig oder gar kein zusätzliches Fett verwenden. Reiben Sie die Beschichtung nur einmal vor der ersten Verwendung mit wenigen Tropfen Öl ab. Die Nahrungsmittel lassen sich leicht von den Grillflächen lösen. Selbst festsitzende Speisereste lassen sich zur Reinigung mit einem Kunststoffschaber oder einer Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung entfernen.

Eventuell auftretende Verfärbungen beeinflussen nur das Aussehen des Gerätes nicht die Arbeitsleistung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:

• Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.

• Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel. Reinigen Sie das Gerät nur mit heißer Spülmittellösung und einem weichen Schwamm oder einer Nylon-Spülbürste.

Technische Daten:

Modell:	Art.-Nr. 42559 Design Raclette-Fondue-Set
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistung:	1.400 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 120 cm
Gewicht:	ca. 3,4 kg
Abmessungen:	ca. 32 cm x 32 cm x 21,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen, Fondue-Topf:	max. 1 Liter
Prüfzeichen:	

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile sowie das Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind.

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild auf dem Boden des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Verpackungsmaterial) zwischen den Raclette-Böden und im Fondue-Topf stecken.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät NICHT an die Stromversorgung angeschlossen ist und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.**

3. Reinigen Sie die Bauteile und das Zubehör des Gerätes (siehe: „Pflege und Reinigung“) vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung.

Bevor Sie mit dem kochen beginnen, verbinden Sie das Stromkablel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

Aufheizen

Beim ersten Aufheizen werden die Schutzschichten auf den Heizelementen eingebrannt. Dabei kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich. Um Ihre Nahrungsmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung aufheizen.

ACHTUNG: Niemals das Gerät ohne die Grillplatten betreiben. Wenn der Fondue-Topf während des Betriebes eingesetzt ist, muss immer etwas Flüssigkeit (mindestens 150 ml) im Fondue-Topf sein.
1. Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend große, stabile und hitzefeste Arbeitsfläche. Geben Sie etwa 250 ml Wasser in den Fondue-Topf und nehmen Sie das Gerät **mit ein-**

gesetzten Grillplatten und mit Fondue-Topf in Betrieb, wie im Abschnitt Bedienung beschrieben.
2. Drehen Sie beide Heizregler auf die Maximum-Position („+“) und warten Sie etwa 10 Minuten (siehe: „Bedienung“). Ein leichter Brandgeruch und harmlose Rauchentwicklung sind dabei völlig normal.

Hinweis: Wenn der Brandgeruch bei der späteren Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“). Sollte der Brandgeruch auch nach der Reinigung dauerhaft auftreten, dann lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

Vorbereitung der Antihaftbeschichtung

WARNUNG: Niemals auf die Grillplatten fassen, wenn das Gerät noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Heizregler auf Position „–“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Grillplatten mit den Händen berühren.
1. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag auf Position „–“, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Geben Sie etwas Speiseöl (wenige Tropfen) auf die kalten Grillplatten und verteilen Sie das Öl mit einem sauberen Küchentuch auf der gesamten Antihaftbeschichtung. Wischen Sie überschüssiges Öl danach gut ab.
3. Reiben Sie auch die Innenseiten der Raclette-Pfännchen auf die gleiche Weise mit dem Öl ein.

Das Gerät ist nun bereit für den Betrieb.

Bedienung

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper in den Raclette-Böden oder im Fondue-Topf liegen, die Grillplatten richtig aufgesetzt sind und beide Heizregler AUSgeschaltet (bis zum Anschlag auf Position „–“) sind, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes auch an den Außenflächen sehr heiß!
Fassen Sie das Gerät während des Betriebes ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungseinrichtungen und Handgriffen an.
Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bratensaft und Fett von den Grillplatten entfernen. Alle anwesenden Personen müssen während des Betriebes einen ausreichenden Abstand zum Gerät einhalten, um eine Gefährdung durch Spritzer und heiße Oberflächen zu vermeiden. Das gilt auch für Sie selbst!
Achten Sie besonders darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie während des Betriebes den Fondue-Topf einsetzen oder herausnehmen oder Nahrungsmittel aus dem Fondue-Topf entnehmen. Dies gilt besonders, wenn Sie gleichzeitig Nahrungsmittel auf den Grillplatten garen und Fett oder Bratensaft von den Grillplatten spritzen können. Schützen Sie Hände, Arme und wertvolle Kleidung durch geeignete Topfhandschuhe. Niemals das Gesicht über das Gerät halten!

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Fondue-Gabeln) auf den Grillplatten verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Ihr neues Design Raclette-Fondue-Set bietet Ihnen drei Funktionen in einem Gerät. Alle drei Funktionen können Sie gleichzeitig nutzen.

Zwei getrennt regelbare Heizelemente

Das Raclette ist mit zwei getrennt regelbaren Heizelementen ausgestattet, um für eine Vielzahl verschiedenster Nahrungsmittel geeignet zu sein. Die richtigen Einstellungen für Ihre Nahrungsmittel hängen von der Art der Nahrungsmittel und der gewünschten Beschaffenheit ab.

Wählen Sie niedrige Temperaturen zum Auftauen und Aufwärmen. Die mittleren Temperaturen dienen zum Grillen von Meeresfrüchten wie Muscheln und ähnlichem. Verwenden Sie die hohen Temperaturen (Maximum-Position „+“) für Fleisch und Geflügel.

Passen Sie die Grilltemperatur mit dem RACLETTE-Heizregler an Ihre individuellen Wünsche an (siehe: „So erreichen Sie die besten Ergebnisse“). Regeln Sie die Temperatur im Fondue-Topf mit dem FONDUE-Heizregler.

• Hohe Einstellung („+“): Wasser oder Brühe zum Kochen bringen, Öl erhitzen.

Hinweis: Sie beschleunigen das Aufheizen im Fondue-Topf, wenn Sie zunächst beide Heizregler auf Maximum stellen. Sobald der Inhalt des Fondue-Topfes kocht, drehen Sie den RACLETTE Heizregler auf die gewünschte Einstellung für die Grillplatten zurück oder schalten ihn ganz aus (bis zum Anschlag auf Position „–“ drehen).

• Mittlere Einstellungen: nach dem Erhitzen, um Brühe oder Öl heiß zu halten.

• Niedrigere Einstellungen: empfindliche Soßen und Suppen erwärmen (Beispiel: Käse-Sahne-Soße, Schokoladensoße).

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienungselementen an. Auch der Deckel und die Außenseiten des Gerätes können während des Betriebes heiß werden!

Das Gerät Betriebesbereit machen

WARNUNG: Stellen Sie das Gerät nur auf einer stabilen, hitzefesten Arbeitsfläche auf. Während des Betriebes dürfen niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf dem Gerät oder in den Raclette-Böden liegen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind (Beispiel: Raclette-Pfännchen, Fondue-Topf). Niemals das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Niemals hitze-, feuchtigkeits- oder fettempfindliche, oder leichtentzündliche Gegenstände neben das Gerät stellen. **Niemals während des Betriebes feuergefährliche Flüssigkeiten** (hochprozentige alkoholische Getränke, Brennspiritus) **neben oder auf das Gerät stellen**, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

Niemals das Gerät ohne die Grillplatten betreiben.

Niemals die Raclette-Pfännchen und/oder den Fondue-Topf überfüllen. Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen erhitzen, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl). Legen Sie keine Nahrungsmittelstücke auf die Grillflächen, die über die Kanten der Grillflächen hinausragen. Niemals feuchte oder gefrorene Speisen in heißes Öl tauchen, da sonst heißes Fett, Wasser und Bratensaft auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen können. Dies gilt besonders, wenn Sie Fondue mit heißem Öl zubereiten.

1. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: „Sicherheitshinweise“). Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 30 cm frei und sorgen Sie für eine gute Belüftung.

2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Gerät oder Fondue-Topf liegen. Falls Sie den Fondue-Topf nicht verwenden wollen, dann nehmen Sie den Fondue-Topf vom Gerät herunter.

ACHTUNG: Wenn Sie den Fondue-Topf verwenden, müssen immer mindestens 150 ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sein! Nehmen Sie den Fondue-Topf andernfalls aus dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Die Grillplatten müssen beim Betrieb immer richtig eingesetzt sein, auch wenn Sie die Grillplatten nicht verwenden wollen.

3. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig aufliegen und nicht kippen oder wackeln. Die geriffelte Fläche muss nach oben weisen.

4. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität").

Fondue zubereiten

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Die Außenseiten des Gerätes, besonders die Grillplatten und der Deckel des Fondue-Topfes, werden beim Betrieb sehr heiß! Heißer Dampf, Spritzer und Kondenswasser können aus dem Fondue-Topf austreten, wenn Sie den Deckel anheben. Wenn Sie feuchte Nahrungsmittel in heiße Soßen, Öl oder Dips eintauchen, kann der Inhalt des Fondue-Topfes heftig schäumen und spritzen. Tupfen Sie feuchte Nahrungsmittel trocken und lassen Sie Gefrorenes zuerst auftauen. **Für Öl-Fondue befüllen Sie den Fondue-Topf nur mit höchstens 500 ml. Niemals** den Fondue-Topf überfüllen!
Außerdem können Nahrungsmittel, die Sie gleichzeitig auf der Grillplatte zubereiten, spritzen. Halten Sie Hände und Arme immer in ausreichendem Abstand von den Grillplatten, auch wenn Sie die Grillplatten nicht verwenden wollen. Schützen Sie Ihre Hände, Arme und Kleidung durch geeignete Topfhandschuhe.

Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten und Dünsten geeignet. **Verwenden Sie den Fondue-Topf ausschließlich mit einer ausreichenden Menge Wasser oder Öl, um eine Überhitzung zu vermeiden (mindestens 150 ml). Niemals** während des Betriebes, den leeren Fondue-Topf in das Gerät stellen. Drehen Sie den FONDUE-Heizregler auf AUS (bis zum Anschlag auf Position „–") und nehmen Sie den Fondue-Topf aus dem Gerät, wenn der Fondue-Topf leer ist oder nicht verwendet werden soll.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Grillplatten richtig auf die Trägerplatten aufgelegt sind und nicht kippen oder wackeln, auch wenn Sie die Grillplatten nicht verwenden wollen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände auf den Antihaftbeschichtungen der Grillplatten und Raclette-Pfännchen, um die Beschichtungen nicht zu beschädigen.

1. Füllen Sie die Nahrungsmittel mit ausreichend Wasser, Öl oder Bouillon in den Fondue-Topf ein. Die maximale Füllmenge des Fondue-Topfes beträgt 1 Liter. **Verwenden Sie für ein Fondue mit Öl oder Soßen auf Öl-Basis maximal 500 ml. Niemals** den Fondue-Topf überfüllen, damit der Inhalt nicht überläuft und in das Gerät eindringt.
Tauen Sie gefrorene Nahrungsmittel vor der Zubereitung auf. Tupfen Sie feuchte Nahrungsmittel zuerst trocken.

2. Setzen Sie den Deckel auf den Fondue-Topf. Dadurch wird der Inhalt schneller heiß und Sie sparen Energie.

3. Stellen Sie den Fondue-Topf in die mittlere Öffnung des Gerätes. Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Fondue-Topf. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht auf anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd).

4. Drehen Sie den FONDUE-Heizregler auf die gewünschte Einstellung.

Um hohe Temperaturen (Beispiel: Wasser kochen oder Fett erhitzen) möglichst schnell zu erreichen, empfehlen wir, beide Heizregler auf die Maximum-Position (bis zum Anschlag auf Position „+") zu stellen und nach Erreichen der gewünschten Temperatur den RACLETTE-Heizregler (für die Grillplatten) wieder auszuschalten. Drehen Sie den FONDUE-Heizregler dann auf die gewünschte Einstellung.

Für wärmeempfindliche Speisen (Beispiel: Käse oder Schokolade) drehen Sie am besten nur den FONDUE-Heizregler auf.

ACHTUNG: Wenn Sie den Deckel vom Fondue-Topf nehmen, kann heißes Kondenswasser vom Deckel herunterlaufen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Schützen Sie sich auch vor Spritzern, falls Kondenswasser auf die heißen Grillplatten tropft.

5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist nehmen Sie den Deckel ab und beginnen Sie mit der Zubereitung Ihres Fondues. Verwenden Sie dazu am besten die mitgelieferten Fondue-Gabeln. Beachten Sie bitte, dass die mitgelieferten Fondue-Gabeln sehr spitz sind.

Grillen

WARNUNG: Die Grillplatten sind beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß. Besonders beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heißen Grillflächen können Wasser und Fett spritzen. Niemals die Grillplatten mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes liegen.
Niemals das Grillgut auf den Grillflächen anstechen oder schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen auf den Grillflächen kratzen. Dadurch könnte die Antihaftbeschichtung beschädigt werden. Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden immer von den Grillflächen herunter. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. **Die mitgelieferten Fondue-Gabeln sind für die Verwendung auf den Grillflächen nicht geeignet.** Niemals bei der Arbeit mit dem Gerät Gewalt anwenden.

Die Grillplatten sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet und leicht gewölbt, um einen optimalen Ablauf von Fett und Bratensaft zu gewährleisten. Dadurch können Sie Ihre Speisen auf gesunde Weise zubereiten.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig aufliegen. Die Grillplatten dürfen nicht kippen oder wackeln.

2. Bevor Sie die Nahrungsmittel auflegen, heizen Sie die Grillplatte ca. 10 Minuten vor. Stellen Sie dazu den RACLETTE-Heizregler auf die Maximum-Position („+").

3. Legen Sie dann das Grillgut auf und drehen Sie den RACLETTE-Heizregler nach Bedarf auf eine geeignete Einstellung (siehe: So erreichen Sie die besten Ergebnisse).

4. Wenden Sie die Nahrungsmittel mit dem mitgelieferten Spachtel.
Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände auf den Grillflächen verwenden!

Raclette

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Die Außenseiten des Gerätes und die Raclette-Pfännchen werden beim Betrieb sehr heiß. Dies gilt ganz besonders für die Grillplatten. Fassen Sie das Gerät und das Zubehör nur an den Heizreglern und Griffen an, um Verbrennungen zu vermeiden.
Handhaben Sie die Raclette-Pfännchen mit Vorsicht! Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten im Gerät oder auf dem Gerät zu verschütten. Dies gilt ganz besonders, wenn Sie dünnflüssige Soßen in den Raclette-Pfännchen erwärmen. Niemals die Raclette-Pfännchen überfüllen!

1. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig aufliegen. Die Grillplatten dürfen nicht kippen oder wackeln.

2. Drehen Sie den RACLETTE-Heizregler (Heizung der Grillplatte) zunächst auf die Maximum-Position („+"), um das Gerät vorzuheizen.

3. Während der Vorheizzeit können Sie die Raclette-Pfännchen füllen. Füllen Sie die Raclette-Pfännchen aber nicht höher mit Flüssigkeit auf als bis zu 3/4 unter den Rand, damit der Inhalt nicht herausläuft, wenn Sie die Raclette-Pfännchen bewegen. **Niemals die Raclette-Pfännchen überfüllen!**

WARNUNG: Die Raclette-Pfännchen und deren Inhalt können sehr heiß sein. Fassen Sie die Raclette-Pfännchen nur an den Griffen an.
Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen der Raclette-Pfännchen unbedingt darauf, nicht den Inhalt im Gerät zu verschütten. Sollten Flüssigkeiten in das Gerät gelaufen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus (beide Heizregler auf die Position „–"), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung").

4. Drehen Sie nach ca. 10 Minuten Vorheizzeit den RACLETTE-Heizregler auf eine geeignete Einstellung zurück und stellen Sie die Raclette-Pfännchen vorsichtig auf den oberen Raclette-Boden. Achten Sie dabei darauf, den Inhalt nicht zu verschütten.

5. Leere oder unbenutzte Raclette-Pfännchen können Sie auf dem unteren Raclette-Boden abstellen. Wenn Platz auf der Grillplatte ist, können Sie die Raclette-Pfännchen auch auf die Grillplatte stellen.

So erreichen Sie die besten Ergebnisse

• Die Grillplatten und Raclette-Pfännchen sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet und müssen deshalb nur vor der ersten Verwendung leicht eingefettet werden. Anschließend ist kein zusätzliches Fett mehr nötig.
• Stellen Sie zum Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen (Maximum-Position „+" des RACLETTE-Heizreglers) sind für Fleisch und Geflügel geeignet.
• Würzen Sie Fleisch und Fisch vor dem Garen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft.
• Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Garen Sie die Nahrungsmittel aber nicht zu lange. Nicht nur Fleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt; auch Gemüse sollte möglichst nicht zu weich sein.
• Werfen Sie die Zutaten möglichst nicht in die heiße Flüssigkeit im Fondue-Topf. Benutzen Sie die Gabeln.
• Auf den Grillplatten können Sie Rind, Schwein, Lamm und Geflügel garen, aber auch Fisch sowie Gemüse- und Fruchtscheiben vom Grill sind besonders delikat. Damit auch festeres Fleisch (Beispiel: Schulterbratenstücke) zart wird, sollten Sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher. Knochen sollten Sie vor der Zubereitung herauslösen (Beispiel: Kasseler).
• Wenn Sie Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade weg. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen oder als Fondue in Öl zubereiten.
• Fisch heben Sie am besten mit dem mitgelieferten Spachtel oder einem Pfannenheber aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.
• Schneiden Sie Käse in etwa 5 mm dicke Scheiben und stellen Sie die Pfännchen damit unter die Grillplatten.
• Wenn Sie zusätzliche Pfännchen haben, können Sie den Käse darin auf dem Grill vorwärmen oder heiß halten.

Nach der Verwendung

WARNUNG: Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es bewegen, die Grillplatten abnehmen oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind.**

1. Sobald Sie die Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel beendet haben, drehen Sie beide Heizregler auf die AUS-Position („–") und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie es dann wie im Abschnitt Pflege und Reinigung beschrieben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät antrocknen.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Heizregler auf Position „–" bis zum Anschlag), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder die Grillplatten entfernen. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden. Niemals irgendwelche Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger) oder ätzende Flüssigkeiten verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihaftbeschichtung würden dadurch beschädigt. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Gerätes eindringen. **Niemals Flüssigkeiten über das Gerät oder auf die heißen Grillplatten gießen. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel des Gerätes in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser reinigen oder in Wasser eintauchen.**

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill festtrocknen und verkohlen. Die Grillplatten können Sie am besten reinigen, wenn das Gerät noch lauwarm ist.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (beider Heizregler auf Position „–") und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

2. Nehmen Sie den Fondue-Topf und alle Raclette-Pfännchen vom Gerät und leeren Sie Fondue-Topf und Raclette-Pfännchen vollständig aus.

ACHTUNG: Niemals die Bauteile und Zubehöre des Gerätes mit harten oder scharfkantigen Gegenständen oder mit Scheuermitteln oder Topfreinigern reinigen. Hartnäckige Reste auf den Oberflächen weichen Sie am besten vor der Reinigung für einige Minuten in warmem Spülwasser ein. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel in irgendwelche Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder irgendwelche Flüssigkeiten über diese Bauteile gießen!

3. Fondue-Topf, Deckel, Gabelhalterung, Fondue-Gabeln, Raclette-Pfännchen und Spachtel können Sie in heißem Spülwasser reinigen. Verwenden Sie dazu eine Spülbürste oder einen Schwamm.

4. Nehmen Sie die Grillplatten vom Gerät.

5. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von den Grillflächen. Hartnäckige Bratensaftreste entfernen Sie am besten mit einer Kunststoff-Spülbürste.

Hinweis: Geben Sie die abgekühlten Bratensaftreste zu den kompostierbaren Abfällen (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll.

6. Feuchten Sie ein Tuch oder einen Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Grillflächen. Reiben Sie grobe Rückstände zunächst mit ein wenig Öl ein und lassen Sie das Öl für ein paar Minuten einwirken.
Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Grillplatten verwenden.

7. Die Innenseiten der Raclette-Böden, das Netzkabel und die Außenseiten des Gerätes können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch vorsichtig abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

8. Verfärbungen der Edelstahl-Flächen können mit einem speziellen Edelstahl-Reiniger entfernt werden.

9. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung gut ab und lassen Sie das Gerät und die Bauteile und Zubehöre noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle seine Teile außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern sind.

Aufbewahrung

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen (siehe: „Pflege und Reinigung").
Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, verknoten oder irgendwelche harten oder schweren Gegenstände darauf stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.
1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt „Pflege und Reinigung".
2. Legen Sie die Grillplatten am Gerät ein. Stellen Sie den Fondue-Topf in die dafür vorgesehene Öffnung in der Mitte des Gerätes, legen Sie die Gabelhalterung in den Fondue-Topf und setzen Sie den Deckel auf.
3. Legen Sie das Netzkabel locker um den Sockel des Gerätes, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen. Fassen Sie das Gerät und das Netzkabel mit beiden Händen unten am Sockel an, um das Gerät zu tragen.
4. Bewahren Sie das Gerät auf einer geeigneten, stabilen, sauberen Unterlage auf, zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.
Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Rezepte

Fondue

Frühlingsfrisch! Bärlauch-Fondue mit/oder Blumenkohl- Brokkoli
Rezept für 4 Personen:
- 400 g Greyerzer Käse
- 200 g Raclette Käse
- 1 Bund Bärlauch
- 400 g Blumenkohl
- 400 g Brokkoli
- 300 ml trockner Weißwein
- 40 ml Kirschwasser
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke
- Pfeffer
- Muskatnuss

Den Bärlauch waschen und trocknen, die Stiele entfernen und die Blätter fein hacken. Mit einer groben Reibe den Käse hobeln. Den Blumenkohl und den Brokkoli bissfest garen. Geben Sie den Weißwein und den Zitronensaft in den Fonduetopf und schalten Sie dann Ihr Design Raclette-Fondue-Set an. Geben Sie nach und nach den Käse hinzu, und bringen Sie diesen unter rühren zum Schmelzen. Danach das Kirschwasser und die Speisestärke in die Käsemasse rühren, den Bärlauch hinzufügen und mit geriebenen Muskat und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Fondue

Schweizer Fondue altbewährt und immer gut
Rezept für 4 Personen:
- 400 g Greyerzer Käse
- 200 g Emmentaler
- 300 ml Weißwein trocken
- 2 cl Kirschwasser
- 4 TL Speisstärke
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- Muskat
- Weißbrot

Weißwein, Zitronensaft und in Stifte geschnittenen Knoblauch im Fonduetopf erhitzen. Den Käse darin langsam schmelzen lassen. Dann die in Kirschwasser aufgelöste Speisestärke dazugeben. Alles mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Dazu reicht man geschnittenes Weißbrot.

Guten Appetit!

Raclette

Vitaminreicher Lachs mit Zuckerschotten

Rezept für 4 Personen:
- 600 g Lachsfilet
- 150 g Greyerzer Käse
- 150 g Cocktailtomaten
- 200 g Zuckerschotten
- 12 Stiele Basilikum
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Blattpaprika
- 1 El Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen, ca.10 Blätter fein hacken und zur Butter hinzufügen. Nachdem die Zitrone heiß abgewaschen und trocken getupft ist, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Den Knoblauch schälen und klein würfeln, dann die Basilikum- Butter beifügen, die geriebene Zitronenschale sowie das Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und den geriebenen Paprikablättern abschmecken und kühl stellen.
Die Zuckerschoten waschen und kurz dünsten. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und würfeln, mit Zitronensaft und Öl beträufeln, danach salzen und pfeffern. Den Käse in dünne Scheiben schneiden.
Heizen Sie Ihr Design Raclette-Fondue-Set vor. In die Raclette-Pfännchen legen Sie 2 Würfel von dem Lachs und darauf 4 Zuckerschoten sowie 3 Tomatenhälften und alles ca. 5 Minuten überbacken. Danach 1 TL Butter sowie eine Scheibe Käse legen und wieder überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Ein Blatt vom restlichen Basilikum zum garnieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Raclette

Die herzhafte Mischung macht es: Spinat mit Gorgonzola

Rezept für 4 Personen:
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 800 g Blattspinat
- 250 g Gorgonzola
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 45 g Butter
- 50 ml Sahne
- 6 El Olivenöl
- 2 El Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack sowie ein Prise Muskat

Die Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Spinat entstielen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Schalotten in dem Olivenöl glasig anschwitzen, Butter, Knoblauch und Spinat hinzufügen unter rühren aufwallen lassen. Die Sahne mit dem Zitronensaft verrühren und Salz und Pfeffer sowie Muskat hinzufügen. Die inzwischen gegarten Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Gorgonzola ebenfalls in Scheiben schneiden.

Heizen Sie bitte Ihr Design Raclette-Fondue-Set vor. Die Pfännchen mit etwas Olivenöl bestreichen und jeweils ca. 2 - 3 Kartoffelscheiben etwa 3 - 4 Minuten darin knusprig anbraten. Dann die Kartoffelscheiben mit der Spinatmasse sowie den zuvor in Scheiben geschnittenen Gorgonzola je nach Geschmack belegen. Wenn der Käse geschmolzen oder leicht braun ist, ist das Gericht fertig.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Raclette

Ein Geschmackserlebnis: Lauch-Seelachs mit Kokos-Frischkäse

Rezept für 4 Personen:
- 800 g Seelachsfilet
- 2 große Lauchstangen
- 200 g Frischkäse
- 120 g Emmentaler
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Kokoscreme
- Salz und Pfeffer

Schneiden Sie den Lauch in Ringe und waschen Sie ihn gründlich unter lauwarmem Wasser. Dämpfen Sie den Lauch 7 - 8 Minuten. Nach dem Sie das Seelachsfilet gewaschen und trocken getupft haben, wird dieser gewürfelt. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Danach die Zitronenschale abreiben und den Saft pressen. Die Fischwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Dann Frischkäse mit der Kokoscreme verrühren sowie den jetzt geriebenen Emmen-taler mit den Zitronen raspeln. 1½ EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Der Lauch wird mit dem Seelachs vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
Heizen Sie Ihr Design Raclette-Fondue-Set vor. Zwei EL Lauch-Seelachs in ein Pfännchen geben und 7 - 8 Minuten backen. Dann mit 1EL der Käsemischung das Lauch-Fisch-Pfännchen belegen und wiederum backen, bis der Emmentaler geschmolzen ist.

Guten Appetit!

Stichwortverzeichnis

| A |
Antihaftbeschichtung 3, 7, 9
Arbeitsfläche 4, 5
Aufbewahrung.....16
Aufwärmen 14

| B |
Bedienung.....9
Bedienungselemente.....3
bestimmungsgemäßer Gebrauch.....4

| D |
Deckel 3, 6

| E |
Energieverbrauch.....8, 12
Entsorgung.....15, 16
erste Verwendung 8

| F |
Fassungsvermögen 8
Fondue-Funktion.....11
Fondue-Gabeln.....3, 6, 12
Fondue-Topf 3, 5, 10, 15
Funktionen.....10
Funktionsprüfung.....4

| G |
Gabelhalterung.....3
Garantie 16
Grill-Funktion 12
Grillplatten 3, 6, 11, 15

| H |
heiße Oberflächen 5, 6
Heizregler.....3,10

| I |
Inbetriebnahme.....10

| K |
Kondenswasser.....6, 11
Kundendienst.....17

| L |
Lagerung.....16
Leistungsaufnahme 8

| M |
maximale Füllmenge.....8, 11
Mindestmenge.....8, 11

| N |
Netzkabel 6, 16

| P |
Pflege 15

| R |
Raclette-Böden 3, 13, 16
Raclette-Funktionen 13
Raclette-Pfännchen.....3, 7, 13, 15
Reinigung.....8, 15
Rezepte 17

| S |
Service 17
Sicherheitshinweise 4, 5, 6
Stromversorgung.....6

| T|
Technische Daten.....8
Temperatureinstellung 10
Tipps 10, 14

| V |
Verlängerungskabel.....6